



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ İRMİK HELVASI

2 su bardağı irmik
2 su bardağı tozşeker
100 gram margarin
2 su bardağı vişne suyu
1 su bardağı su
1 kase çekirdekleri çıkarılmış vişne

İrmiği tencereye alın. Kısık ateşte yağsız olarak 40 dakika kavurun. Vişne suyu, şeker, su ve yağı katın. Karıştırıp kaynatın. Üzerine bir bez örtün. 20 dakika pişirin. Demlenince vişneleri ekleyin. Harmanlayıp servis yapın.

Not: Su ve vişne suyunu soğuk olarak koymanız gerekiyor. Dilerseniz helvanın üzerine tozşeker de serpebilirsiniz.

ML® Vişneli İrmik Tatlısı (görsel)